صلوا على خير البشر

وخاتم الرسل حبيبنا وقدوتنا وسيدنا

صلى الله عليه وسلم

اللَّهُمَّ صَلِّ عَلَى مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِ مُحَمَّدٍ

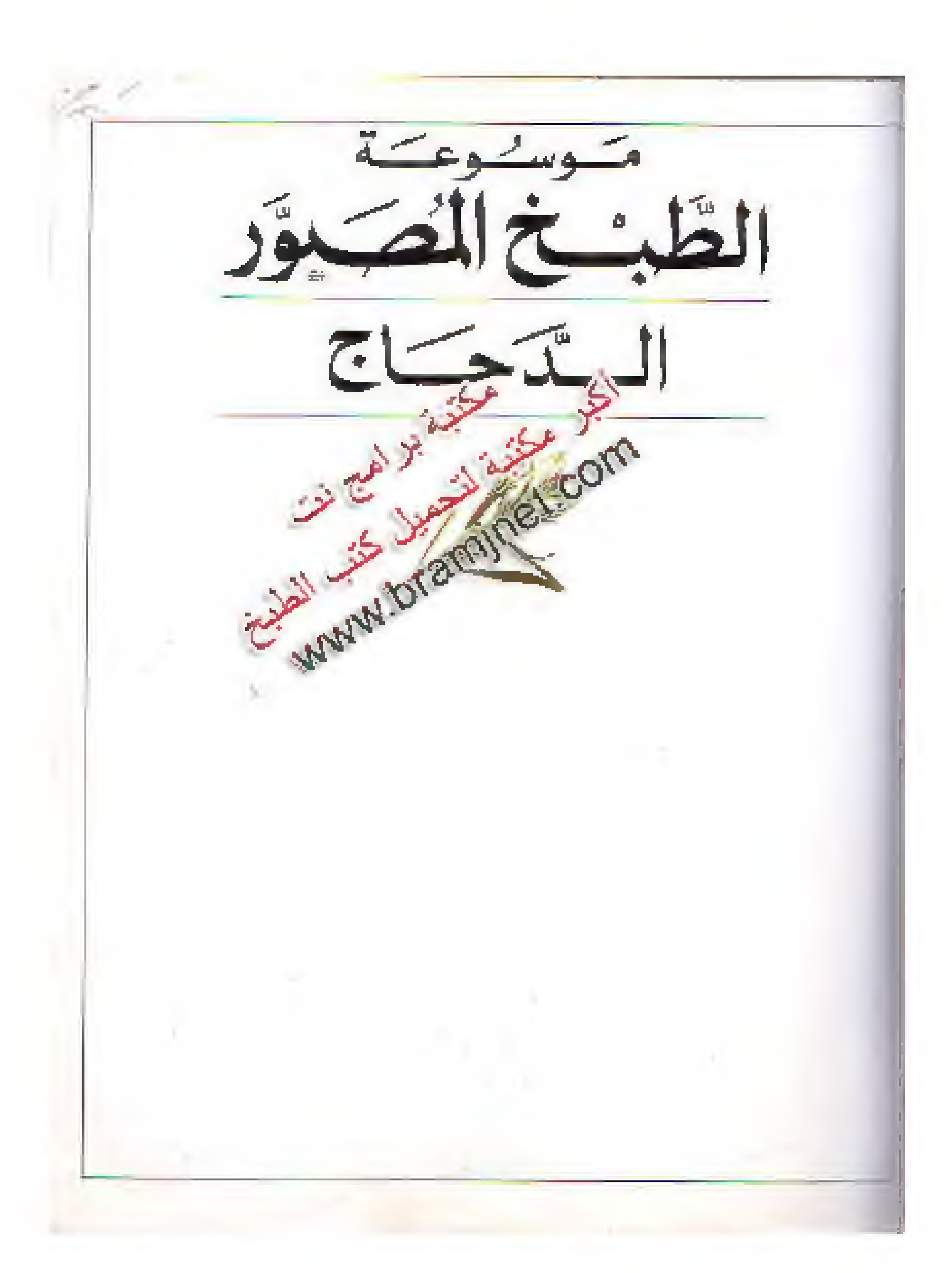
كَمَا صَلَّيْتَ عَلَى آلِ إِبْرَاهِيمَ إِنَّكَ حَمِيدٌ مَجِيدٌ

اللَّهُمَّ بَارِكْ عَلَى مُحَمَّدٍ وَعَلَى آلِ مُحَمَّدٍ

كَمَا بَارَكْتَ عَلَى آلِ إِبْرَاهِيمَ إِنَّكَ حَمِيدٌ مَجِيدٌ



موسوعة
الطبخ المصوّر
الدجاج
خطوة خطوة
لإعداد أطايب عالمية بنجاح متجدد
www.bramjnet.com
الطهي
Cooking



موسوعة

الطبخ المصور

الدجاج

موسوعة
الطبخ المصور
الدجاج



إعداد
عبد الهادي عبلة

مكتبة ... ناشرون



الطبعة الأولى ١٩٩٧
طبع في لبنان

مكتبة الفراشة

موسوعة الطّبخ المصوّر

١. الدجاج
٢. اللحوم
٣. حلويات الفاكهة
٤. حلويات الشوكولاته
٥. الخضار
٦. المقبلات

حرصًا على أن تعمّ الفائدة أكبر عدد ممكن من الناس في مختلف أنحاء العالم العربي، فإننا قد أضفنا في نهاية الكتاب الملحقين التاليين:

- **دليلك إلى مفردات المطبخ**، نعرّف فيه بعض المفردات التي قد يختلف استخدامها بين بلد عربي وآخر.
- **المقادير ووحدات الوزن والحجم والحرارة**، جدول نحدّد فيه المقاييس والمعايير المختلفة، لتسهيل عملية إعداد الطعام وإنجاحها.

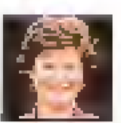
المحتويات

الدجاج بطريقة الطبخ المصوّر ... ٦
المقدمة: لماذا الدجاج؟ ... ٧
دجاج تشاو تاو لي ... ١٠
الدجاج المحمّر بالليمون ... ١٢
الدجاج المحمّر بالليمون وزبدة النباتات العطرية ... ١٣
الدجاج المحمّر مع الثوم ... ١٥
سيقان الدجاج المشوية مع صلصة الطماطم ... ١٦
أجنحة الدجاج للبيرة ... ١٨
الدجاج الإكزوتي المشوي مع البهارات ... ٢١
الدجاج الإكزوتي مع الباذنجان ... ٢٢
كباب الدجاج الإندونيسي ... ٢٤
كباب الدجاج الفيتنامي ... ٢٧
الدجاج بالخل الأحمر ... ٢٨
الدجاج بالخل الأبيض ... ٣٣
سلطة الدجاج تكس - مكس ... ٣٤
سلطة كوب ... ٣٧
سوتيه الدجاج مع الفليفلة الحلوة ... ٣٨
سوتيه الدجاج مع بصل الكراث ... ٤١
دجاج بالخل الطرخون ... ٤١
كسرولة الدجاج مع الفطر وجبنة بارما ... ٤٢
الدجاج بالزعتر ... ٤٧
كسرولة الدجاج مع ... والفلفل الحار ... ٤٧
أفخاذ الدجاج المشوية مع اللبن الزبادي ... ٤٨
أفخاذ الدجاج المشوية مع اللبن الزبادي والعسل ... ٥١
دجاج بولنسكي ... ٥٢
كوكتيل بولنسكي ... ٥٥
سوتيه الدجاج مع بابا غنوج ... ٥٦
الدجاج مع الطماطم ... ٥٩
قوالب الدجاج مع النباتات العطرية وجبنة الماعز ... ٦٠
قوالب الدجاج الإيطالية ... ٦٢
الدجاج الحرّيف الهندي ... ٦٦
الدجاج الهندي الحلو والحامض ... ٦٩
دجاج بالكاري مع الزيتون ... ٧٠
الدجاج في صلصة البقدونس ... ٧٢
محشي ... الأمريكية ... ٧٦
محشي الدجاج ... ٧٩
الدجاج مع ... ٧٩
الدجاج في ظروف ورقية مع ... ٨١
الدجاج ... في ظروف ورقية ... ٨٥
الدجاج ... بالكاري مع الأرز والأعشاب ... ٨٦
الدجاج مع ... ٨٩
الدجاج ... مع الصلصة ... ٩٠
الدجاج مع اللحم ... ٩٣
الفراخ المحشوّة مع العنب ... ٩٤
الفراخ المحشوّة مع صلصة الفليفلة الحلوة ... ٩٧
عروس الدجاج مع صلصة ... ٩٨
عروس الدجاج البارد مع ... والقمح ... ١٠١
فطائر الدجاج مع ... النباتات العطرية ... ١٠٢
فطيرة الدجاج الكبيرة ... ١٠٥
الفراخ المشوية مع صلصة الخبز ... ١٠٦
الدجاج المشوي مع زبدة الثوم والنباتات العطرية ... ١١١
فطيرة الدجاج واللحم البارد ... ١١٣
فطيرة الدجاج واللحم ... ١١٧
سوتيه الدجاج مع صلصة الكريمة والخل ... ١١٨
المهارة في تقطيع الدجاج ... ١٢٢



الدّجاج

طريقة الطّبخ المصوّر



آن ويلان

أهلاً بك إلى أطايب الدجاج وسلسلة الطبخ المصوّر. هذه المجلدات مصمّمة لتوجيه كل الطبخ التي يُمكن أن تقتنيها وأهمّها بالمعلومات. إنها الطريقة المثلى التي أستطيع بها أن أتقاسم معك أساليب الطبخ وأسراره المتقنة دون أن أكون معك بالمطبخ فعلاً أراقبك من فوق كتفك.

الأدوات والأواني

الأدوات والأواني والمعدات غالباً ما تحدّد إذا كان باستطاعتك طبخ طبق معيّن، ولذلك فإنّ طريقة الطبخ المصوّر توضّح كل شيء تحتاجين إليه في بداية كل وصفة. سترين أنّ معظم الوصفات تحتاج لأدوات المطبخ الرئيسية وبعض العناصر التي ستحضّرينها بسهولة، وعدد الحصص التي ستحصلين عليها. عند بداية الطبخ، ستجدين أنّ عملية التحضير والطبخ مقسّمة بخطوات سهلة الاتباع. لكلّ مرحلة لها رمز بالألوان، وكلّ مرحلة تقدَّم بالصّور مع نصّ توجيهي لكلّ خطوة، كي تعرفي في كلّ مرّة ما تفعلين ولماذا تفعلين ذلك وكيف يجب أن يبدو.

المعونة

الحصص ٤-٦ | مدة التحضير ٢٠-٣٠ دقيقة | مدة الطهي ٢٠-٣٠ دقيقة

لقد صمّمتُ الكتابات والملاحظات وأفكاراً مفيدة تحت عنوان "احترسي" إنّها تلك الإرشادات يمكن أن تشرح مثلاً لو أنّك لا تستطيع أن تعرف لماذا تستعمل طريقة معيّنة، أو تُعطي نصيحة لاتقان أسلوب معيّن. وبالتالي، إذا كانت هناك مرحلة حاسمة في وصفة يُمكن أن تفسد فيها الأمور، فقد نبّهت لتجنّبها في فقرات بعنوان "انتبه".

الكثير من الطعام يُصوَّر لإبراز كيف تستعمل بعض الأواني والأدوات أو كيف يجب أن يبدو الطعام في تلك المرحلة من الطبخ. وبما أنّ التقديم مهمّ، تجدين صورة للطبق النهائي ومقترحات للتقديم في نهاية كل وصفة.

وبفضل هذه المعلومات كلّها لا يمكنك أن تخطئي. لذلك، أرجو أن ترافقيني إلى المطبخ المصوّر وتطبخي بالتوفيق بعض أطايب الدجاج الرائعة.

لماذا الدَّجاج؟

[illegible]

اختيار الوَصفة

[illegible]

طيور كاملة

[illegible]

قِطَع الدَّجاج

[illegible]

[illegible]

لحم الدّجاج المطبوخ

[illegible]

صدور الدّجاج

[illegible]



الأدوات والأواني

الأساليب

المواد



دجاج
شاتو دي فيي



الأدوات والأواني

ترتيب العمل

التحضير المسبق

قائمة المشتريات


www.bramjnet.com

تحضير الديك



١ [illegible] الأعلى لتكفي الزبدة [illegible]

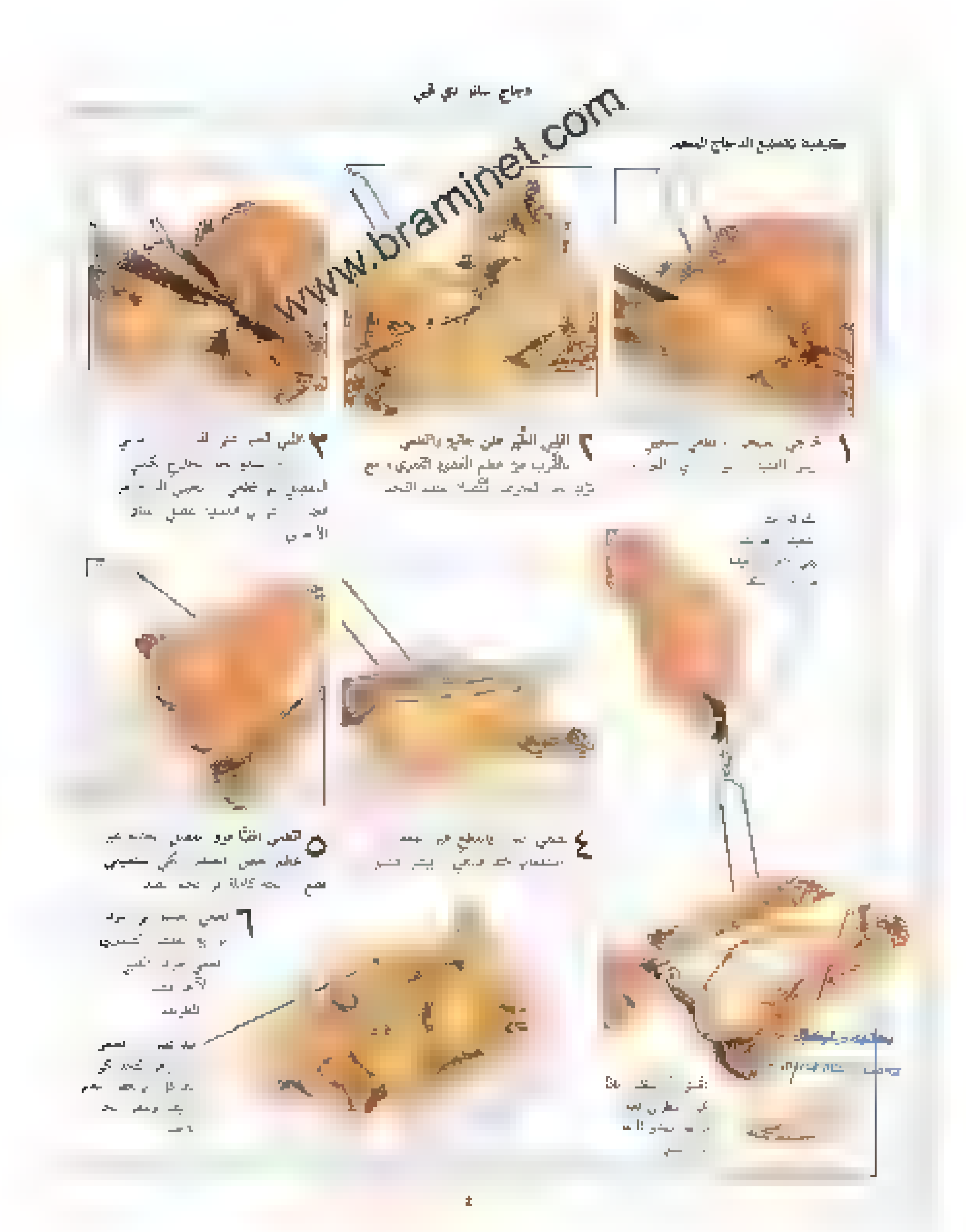
كيفية تقسيم الدجاج

٢ حمّري الدجاج في الفرن الحار [illegible] مع ترطيبه بالعصارات في الصينية [illegible]



10 تقديم

كيفية تقطيع الدجاج المحمر



تنويعات

دجاج محمر بالليمون



تنويعات

الدجاج المحمر مع الثوم





تنويعات

سيقانُ الدَّجاج المبهَّرةُ مع سلطة البطاطا







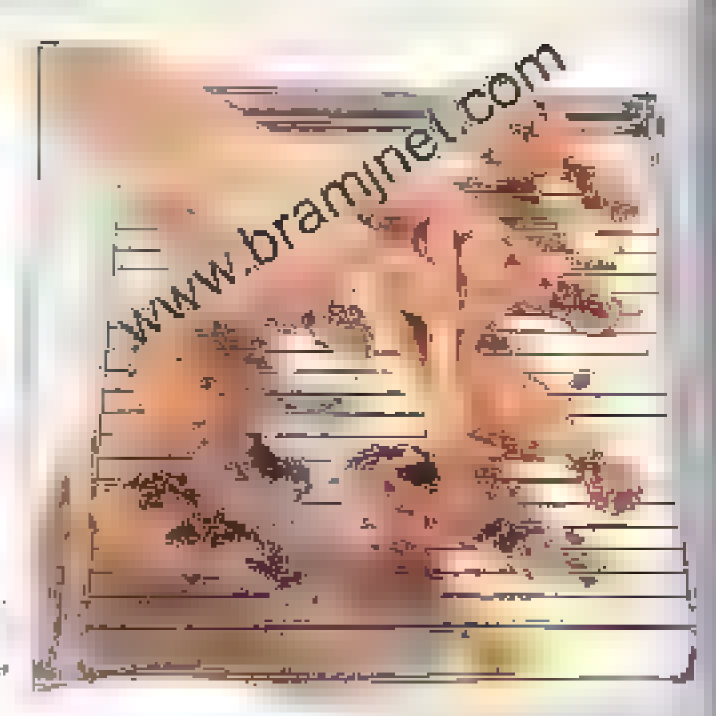


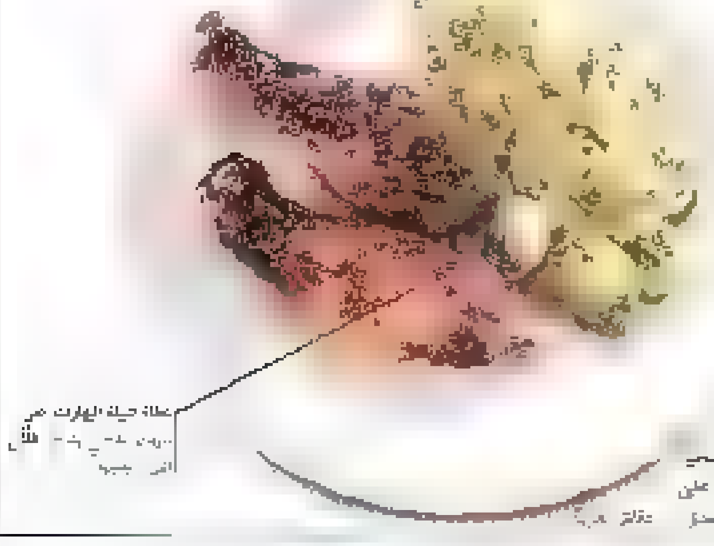
تنويعات

أجنحة الدجاج مبهرة



أجنحة الدجاج المبهرة بالكمية والمقادير نفسها





التقديم

التحضير المسبق

يمكن تحضير سيقان الدجاج
وسلطة البطاطا قبل يوم من تقديمها
وحفظها مغطاة في الثلاجة

الدَّجاجُ المرَّاكشيّ المشويّ مع البهارات






www.bramjnet.com

تنويعات

الدجاج المراكشي مع الباذنجان



كباب الدَّجاج الإندونيسي





تحضير صلصة الساتي



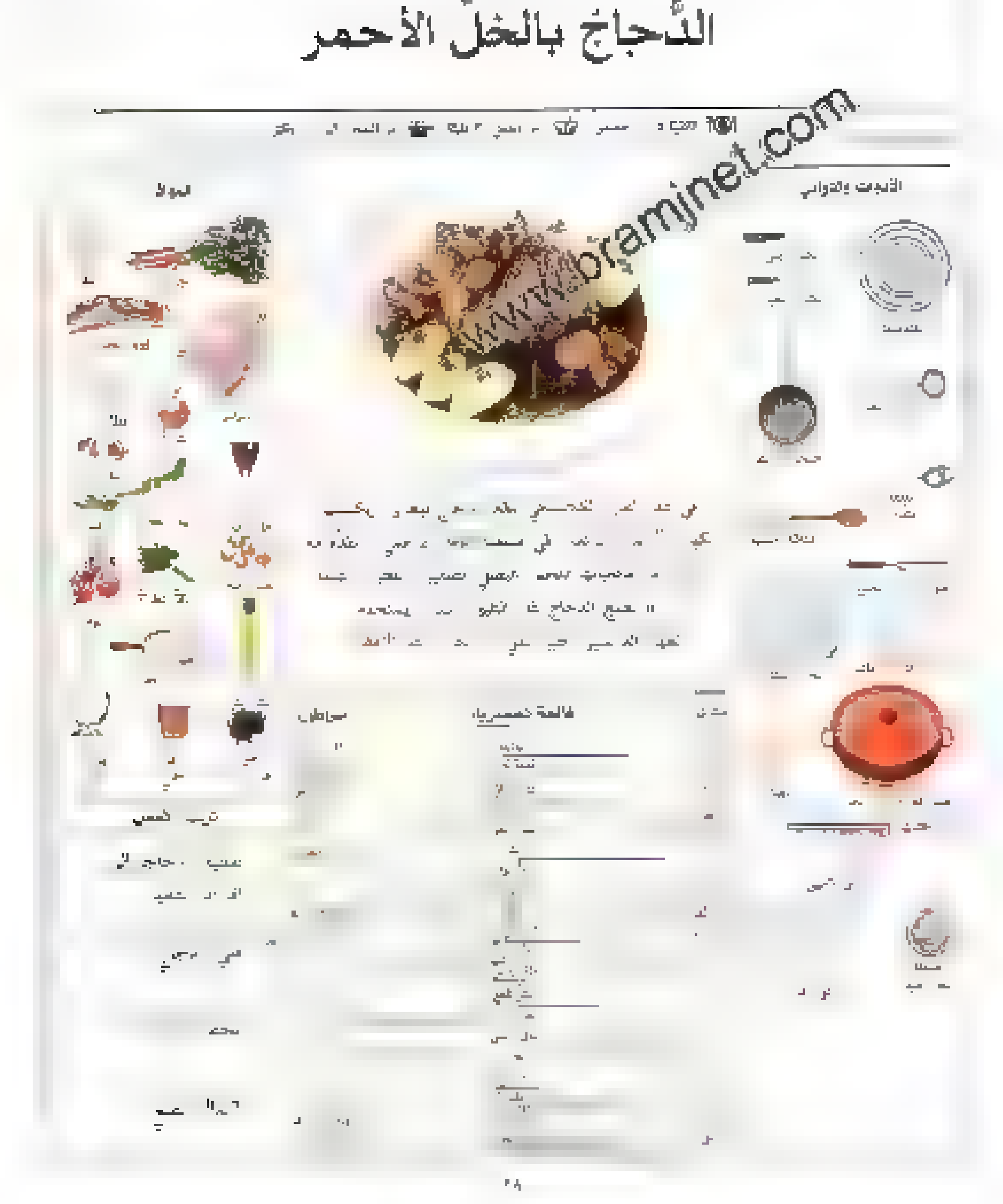
تقشر البصلة ثم تقطع وتضعها في

تحضير وطبخ الكباب

تنويعات



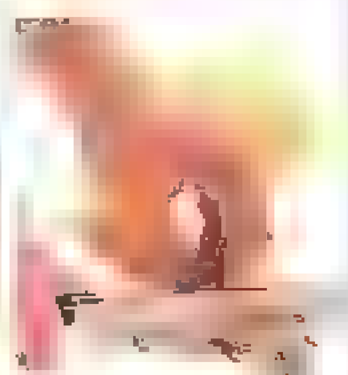
الدَّجاجُ بالخلّ الأحمر



طريقة تقطيع الدجاج إلى ٨ قطع



١ [illegible]





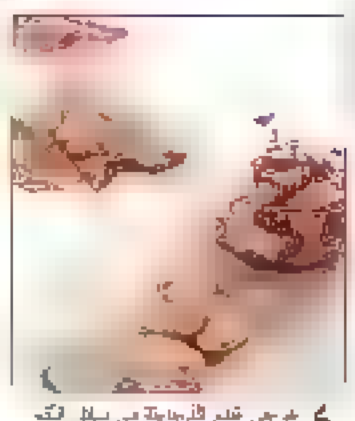


١ [illegible]

٢ [illegible]

٣ [illegible]





٤ [illegible]

٥ [illegible]





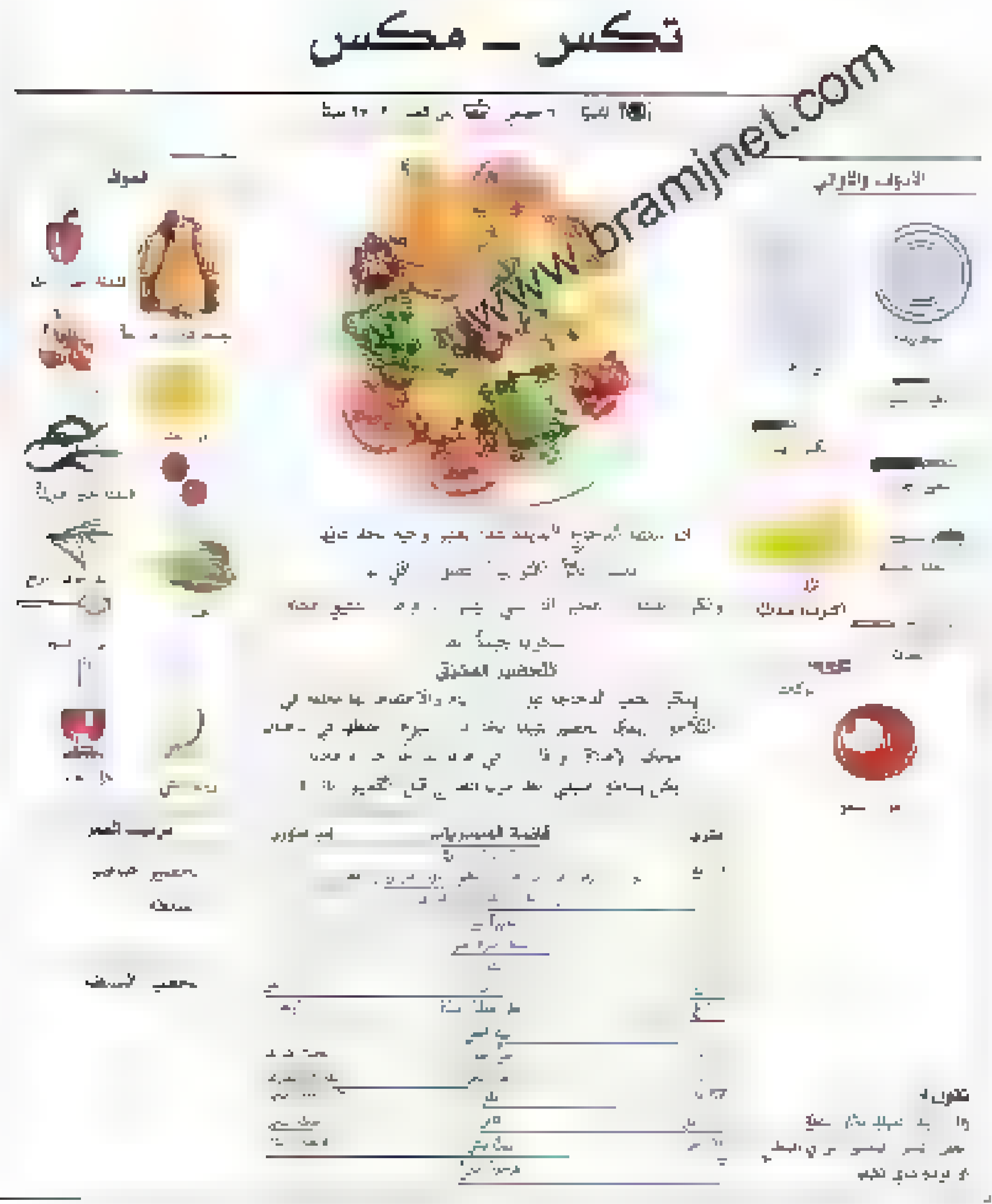
تنويعات

الدجاج بالخل الأبيض



التقديم

سلطةُ الدّجاج
تكس ـ مكس



تحضير عناصر السلطة



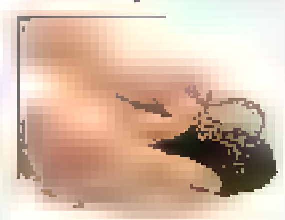
عملية تجويف وتقطيع الفليفلة ونزع بذورها

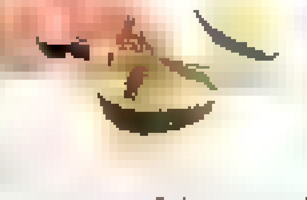

www.bramjnet.com

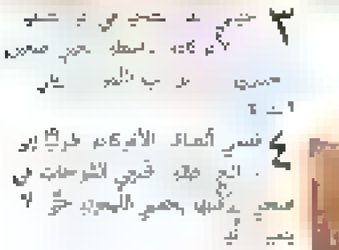




كيفية تحضير وتقطيع الأفوكادو









سوتيه الدّجاج
مع الفليفلة الحلوة

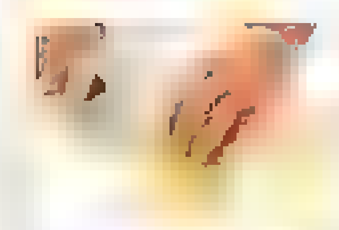
















كسرولة الدّجاج
مع الليمون وجبنة بارما



التحضير المسبق

قائمة المشتريات



١ [illegible]

٢ [illegible]

٣ [illegible]

٤ [illegible]

٥ [illegible]

٦ [illegible]

كسرولة الدجاج مع الليمون



تحضير صلصة الدجاج




www.bramjnet.com

منوعات

الدجاج بالزعتر

[illegible]



[illegible]

منوعات

كسرولة الدجاج مع ثمر القرع والفطر البري

[illegible]

[illegible]

والفلفل حتى يطرى

[illegible]

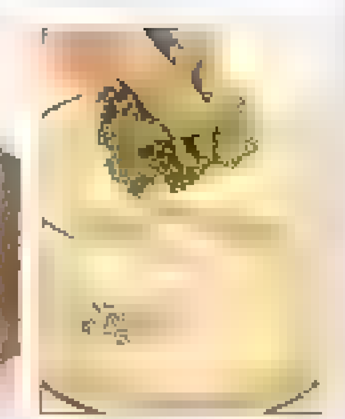


أفخاذ الدَّجاج المشويَّة مع اللَّبن الرَّباديّ









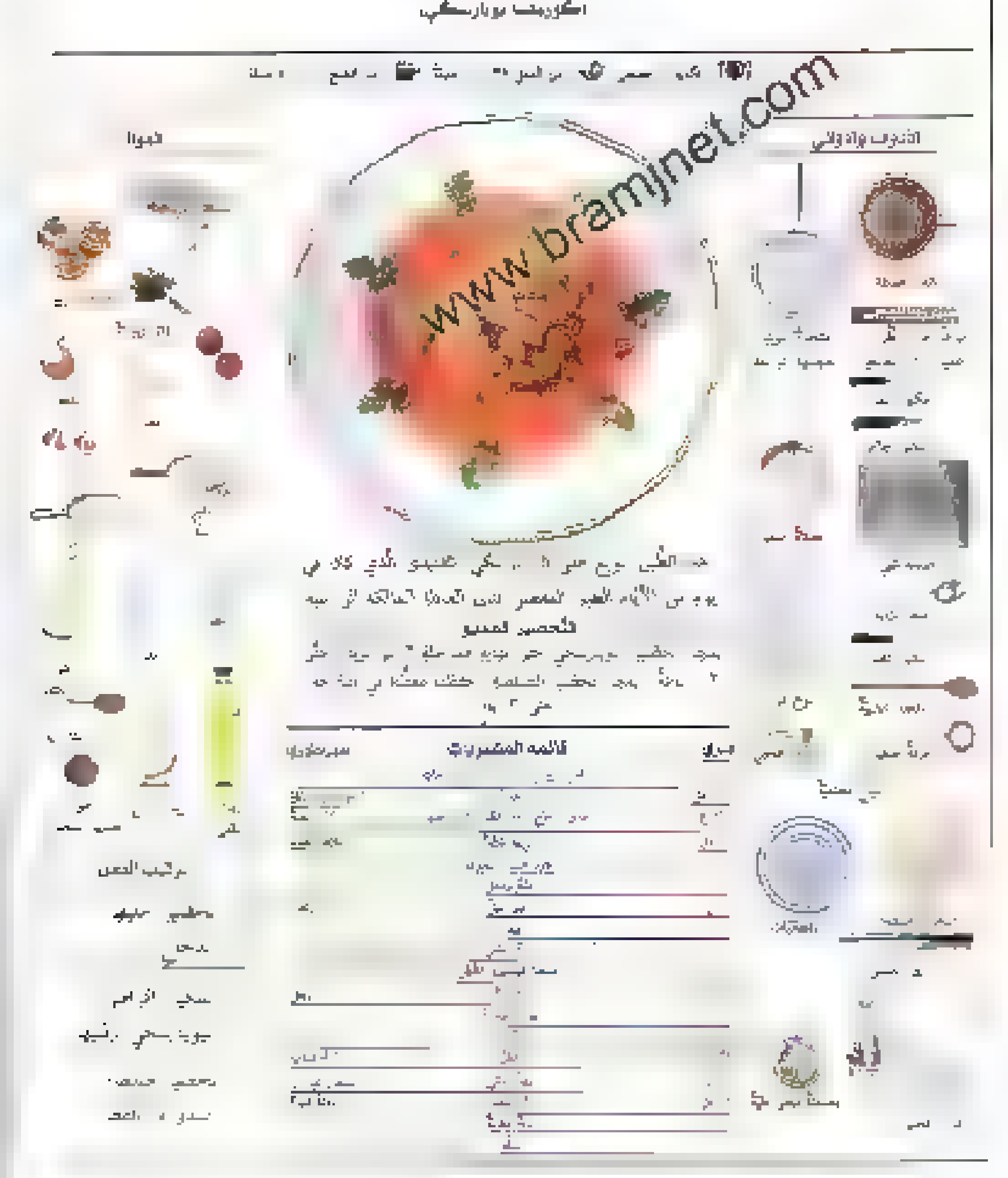


تنويعات

أفخاذ الدجاج المشوية مع اللبن الزبادي والعسل

التقديم

دجاج بويارسكي





تحضير أقراص البوجارسكي وقليها

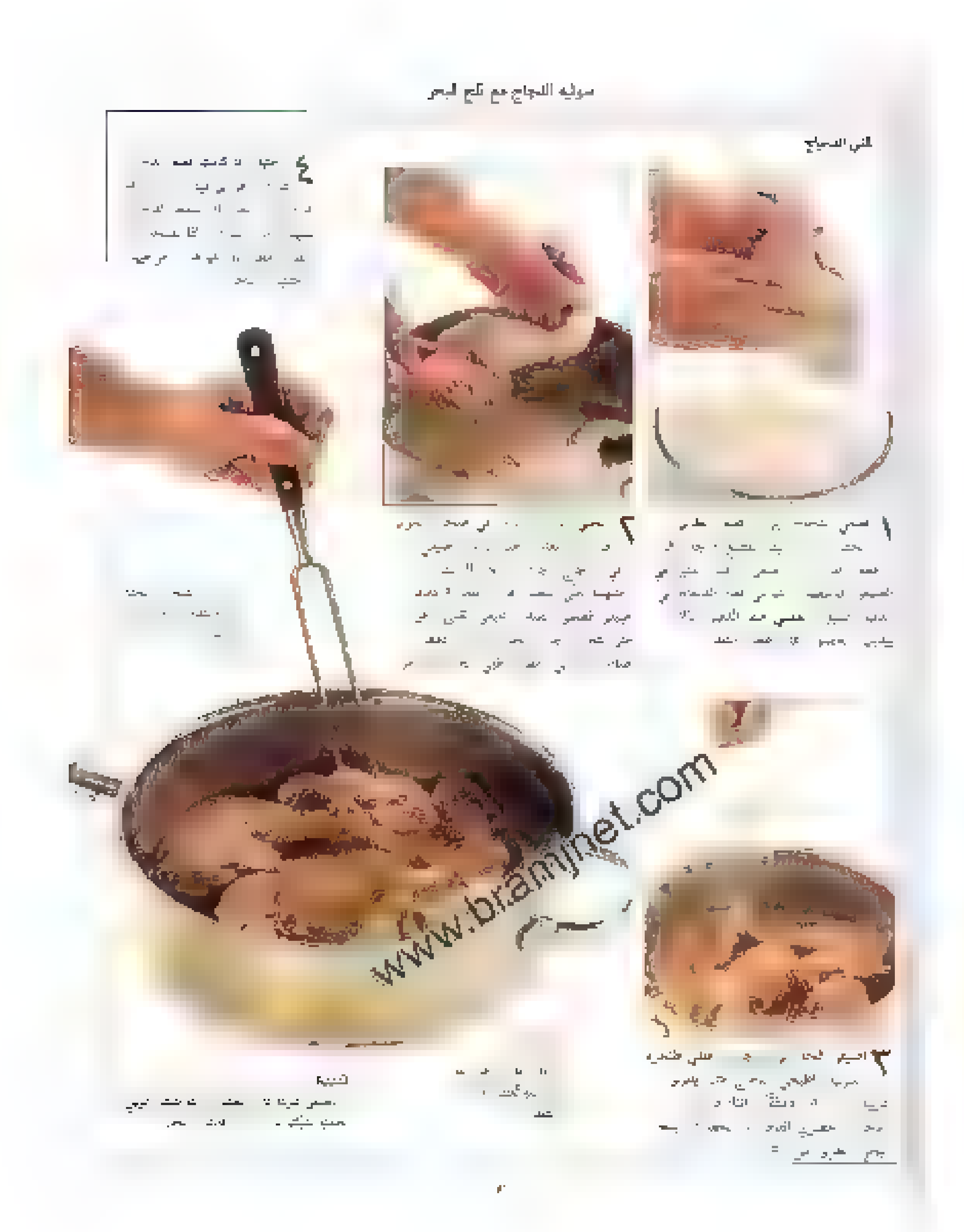




سوتيه الدجاج
مع بلح البحر



قلي الدجاج







الأخاخ مع البطليوس

[illegible]

دواليبُ الدَّجاج
مع النَّباتاتِ العطريّة وحبنة الماعز







٤

٥

٦

٧





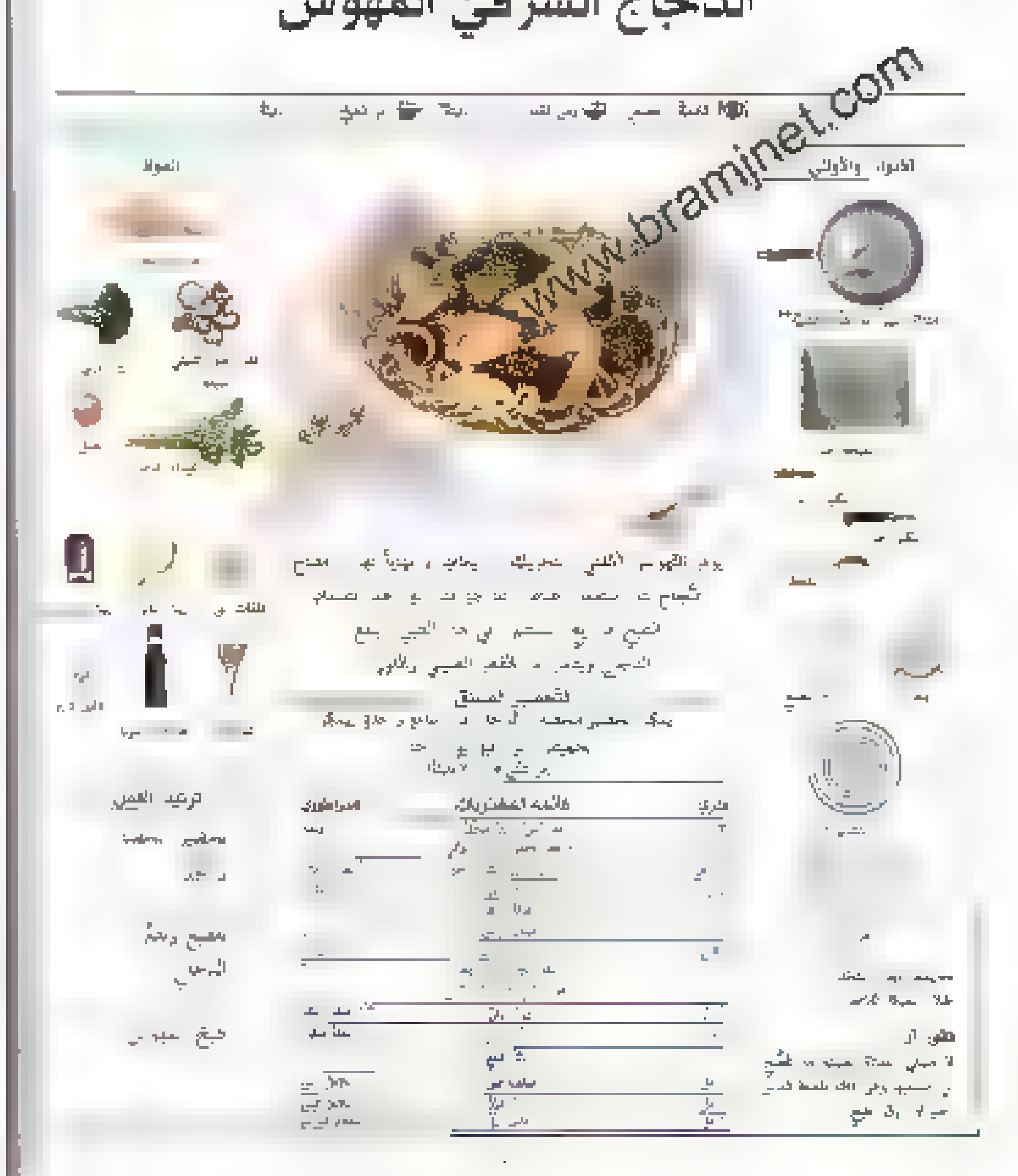
رولات الدجاج مع الباذنجان المقلي وصلصة الطماطم

تنويعات

رولات الدجاج الإيطالية



الدَّجاج الشَّرقيّ المُهوَّس







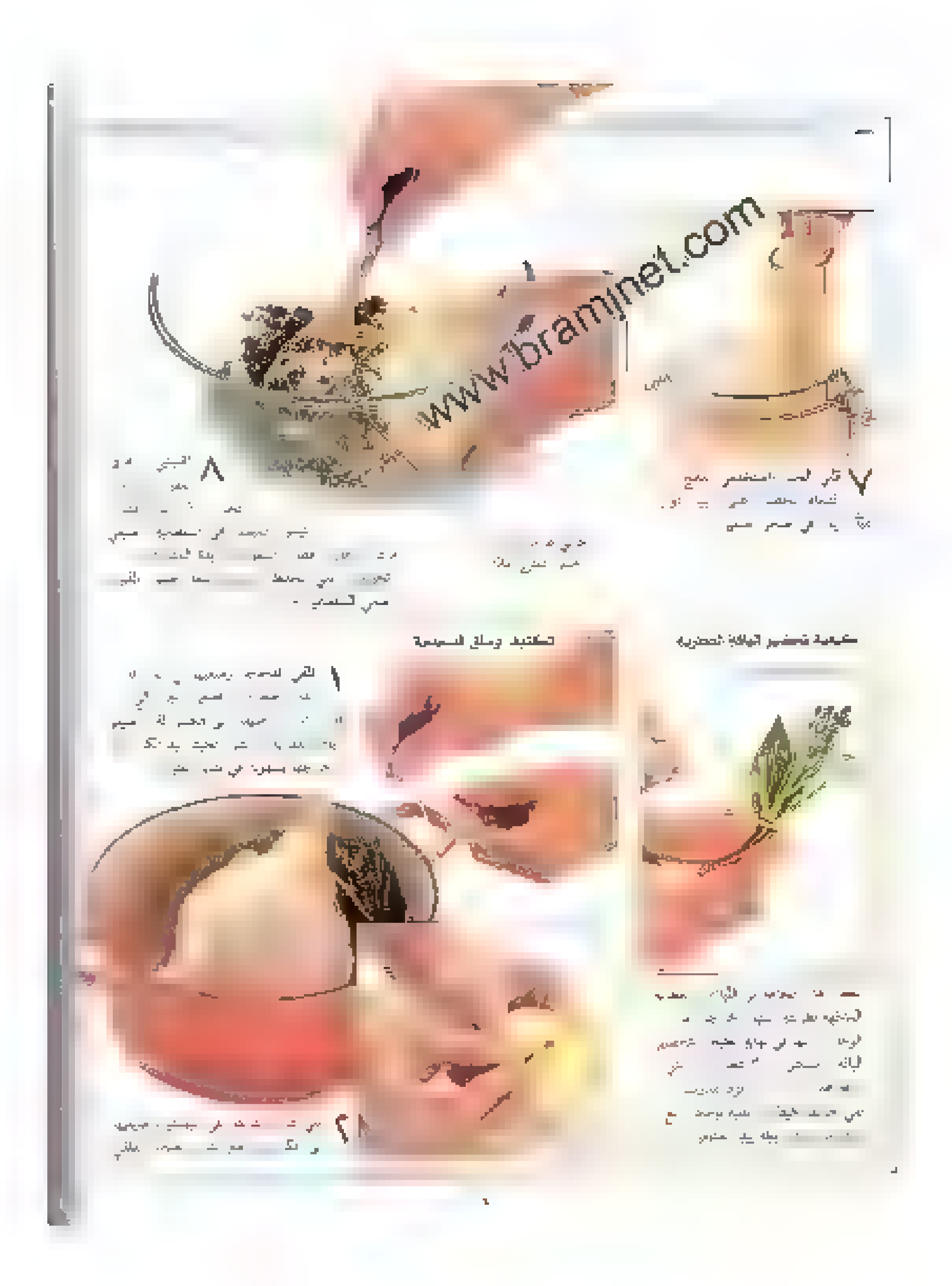


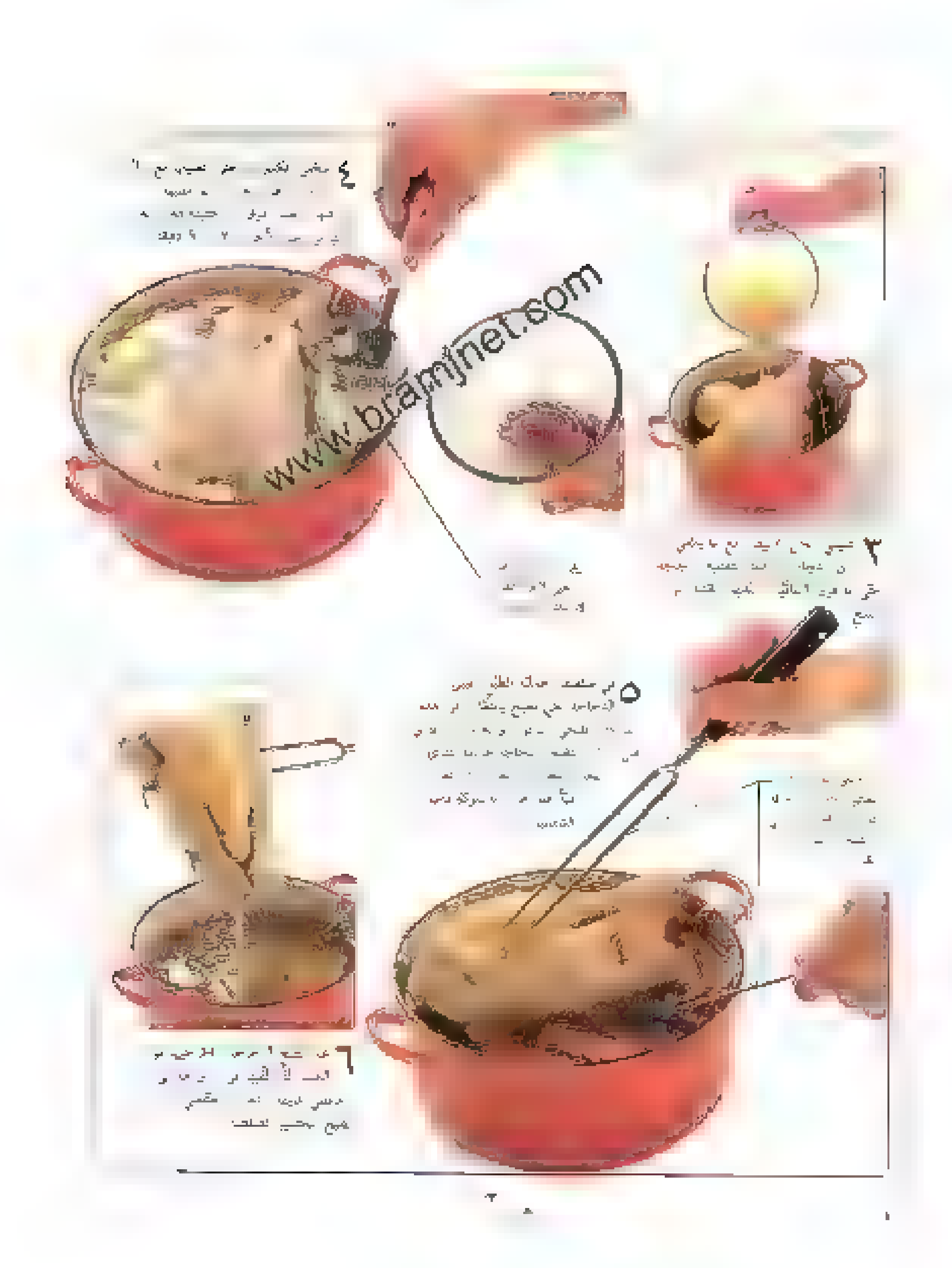
دجاج يوركشاير
مع البرقوق المحشو

دجاج بن كشاو مع البرغل المحشو

تحضير الحشوة







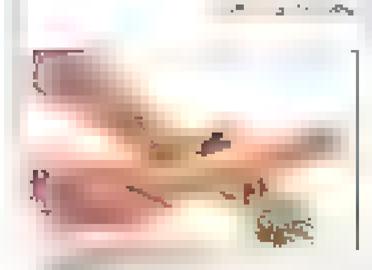




تنويعات

الدجاج في صلصة البقدونس

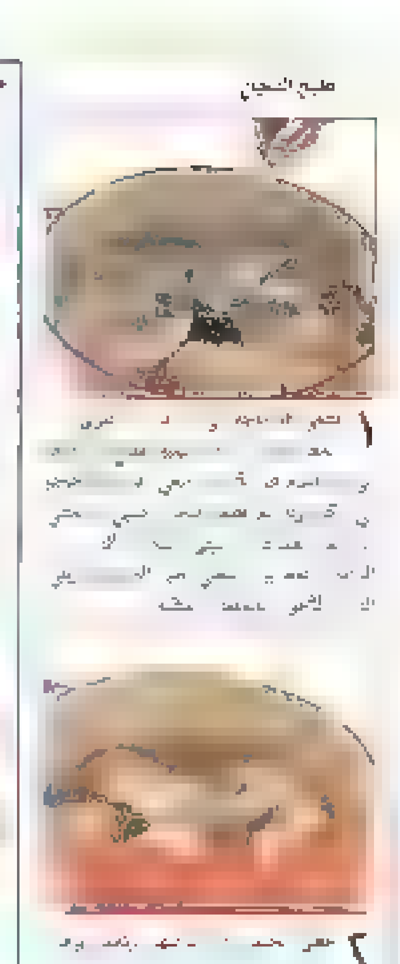


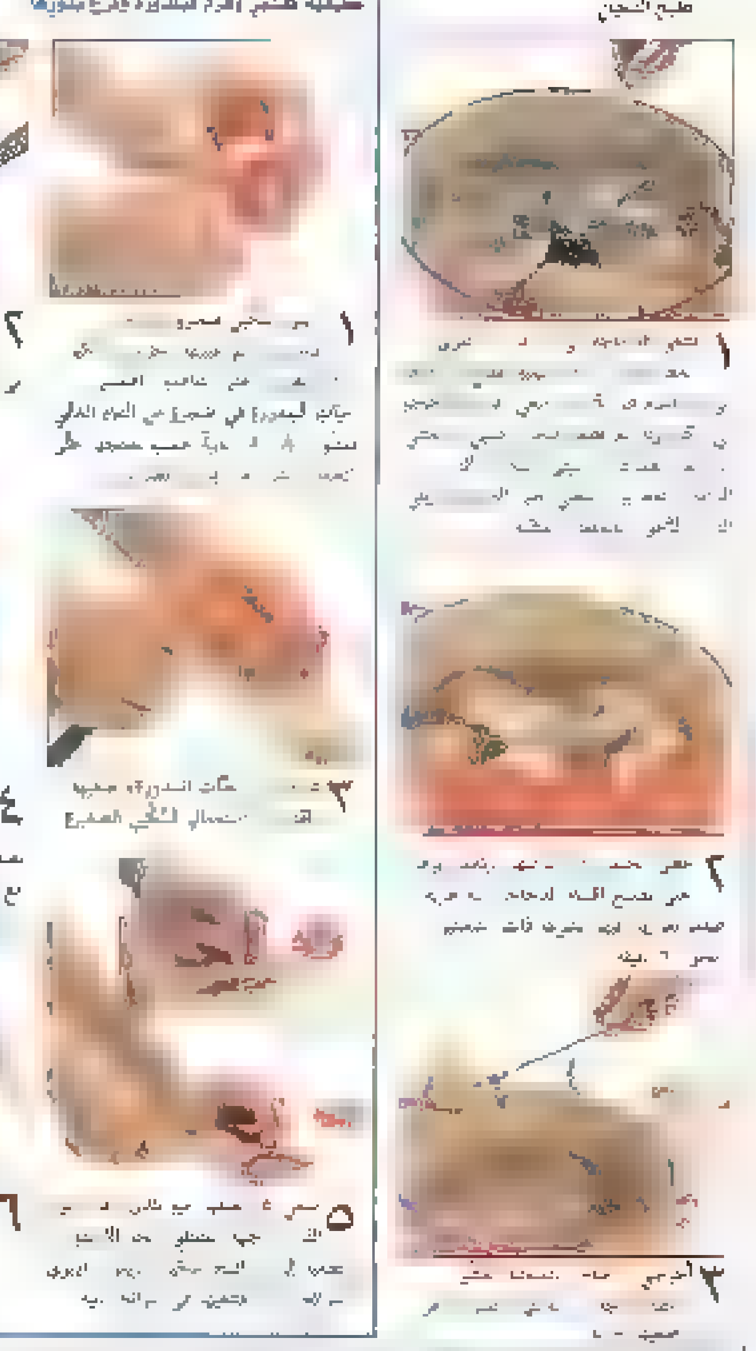


يخني برونزويك الأمريكيّة



التحضير المسبق









[illegible] المطبخ

١ اقرئي البصلة. [illegible] الكرفس ونقطيه إلى [illegible] للشرائح [illegible] [illegible] حتى [illegible]

٢ [illegible] مع التحريك المتكرر حتى يطبخ [illegible] ٣٠ [illegible] دقيقة)

٣ [illegible]

[illegible] البطاطا [illegible]

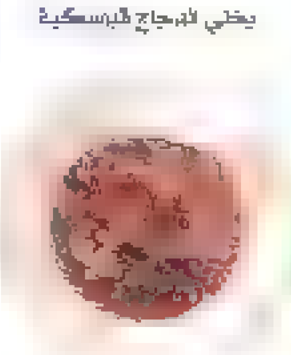
١ [illegible] حتى تصبح [illegible] [illegible]

٢ [illegible]

٣ [illegible]



يخني الدجاج البرسكية



الدجاج مع الزبيب وفصائص الثوم



٦ تكتي اليخني بالطاقة وأخيي الفائض ... الدجاج إلى اليخني



الدَّجاجُ في مظروفٍ ورقيٍّ
مع رقائقِ الخضارِ

الأدوات والأواني

المواد

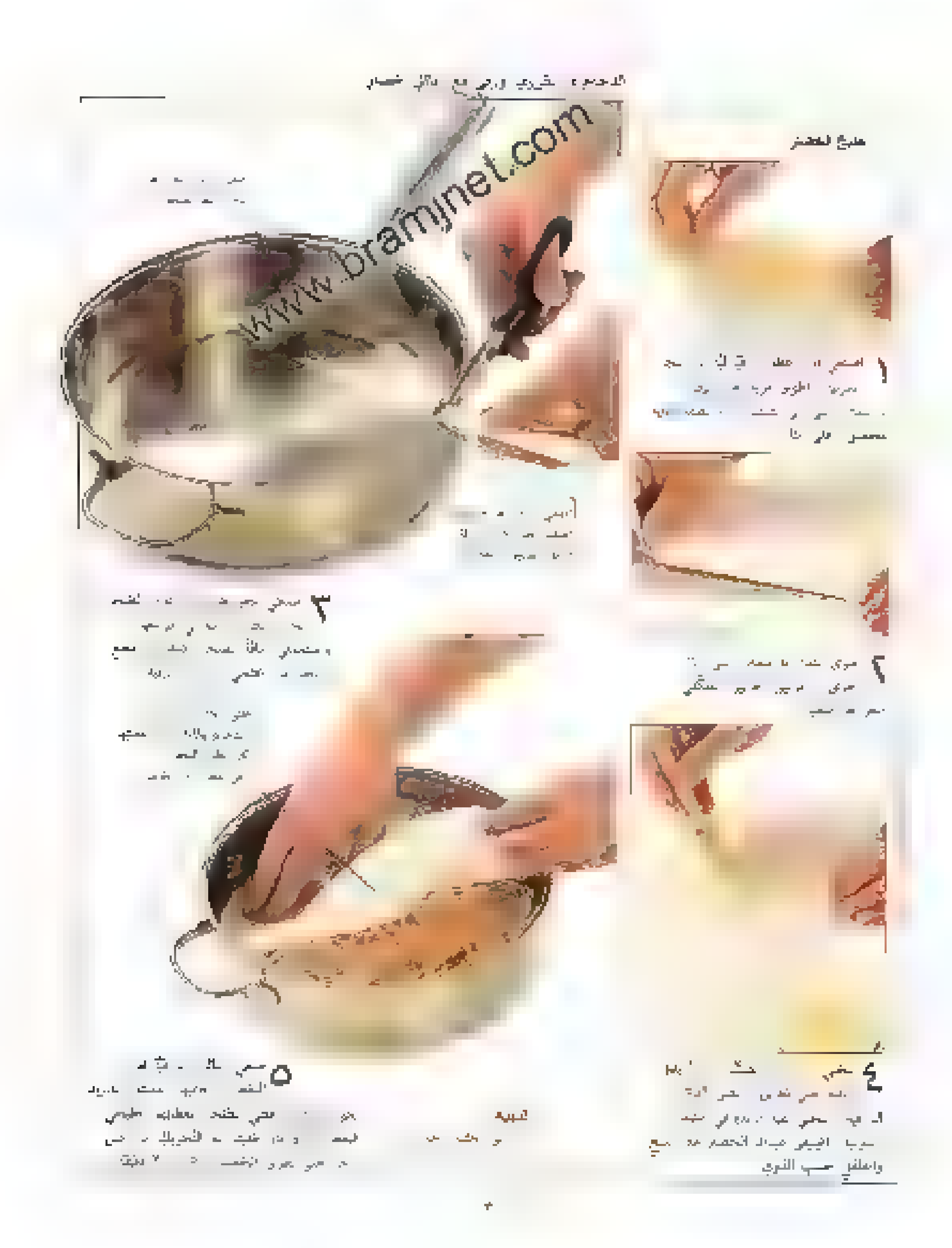
التحضير المسبق

الترتيب الفعلي

تحضير صدور الدجاج




www.bramjnet.com



تنبيه





تنويعات

الدجاج والعجينة في مظروف ورقي

٩ ضعي المظاريف فوق صواني الفرن

١٠ التقديم

الدَّجاجُ المتبَّلُ بالكاري مع الرُّزّ بالزَّعفران





تحضير الرز بالزعفران

تنبيه

تحضير تتبيلة الكاري


تحضير الدجاج

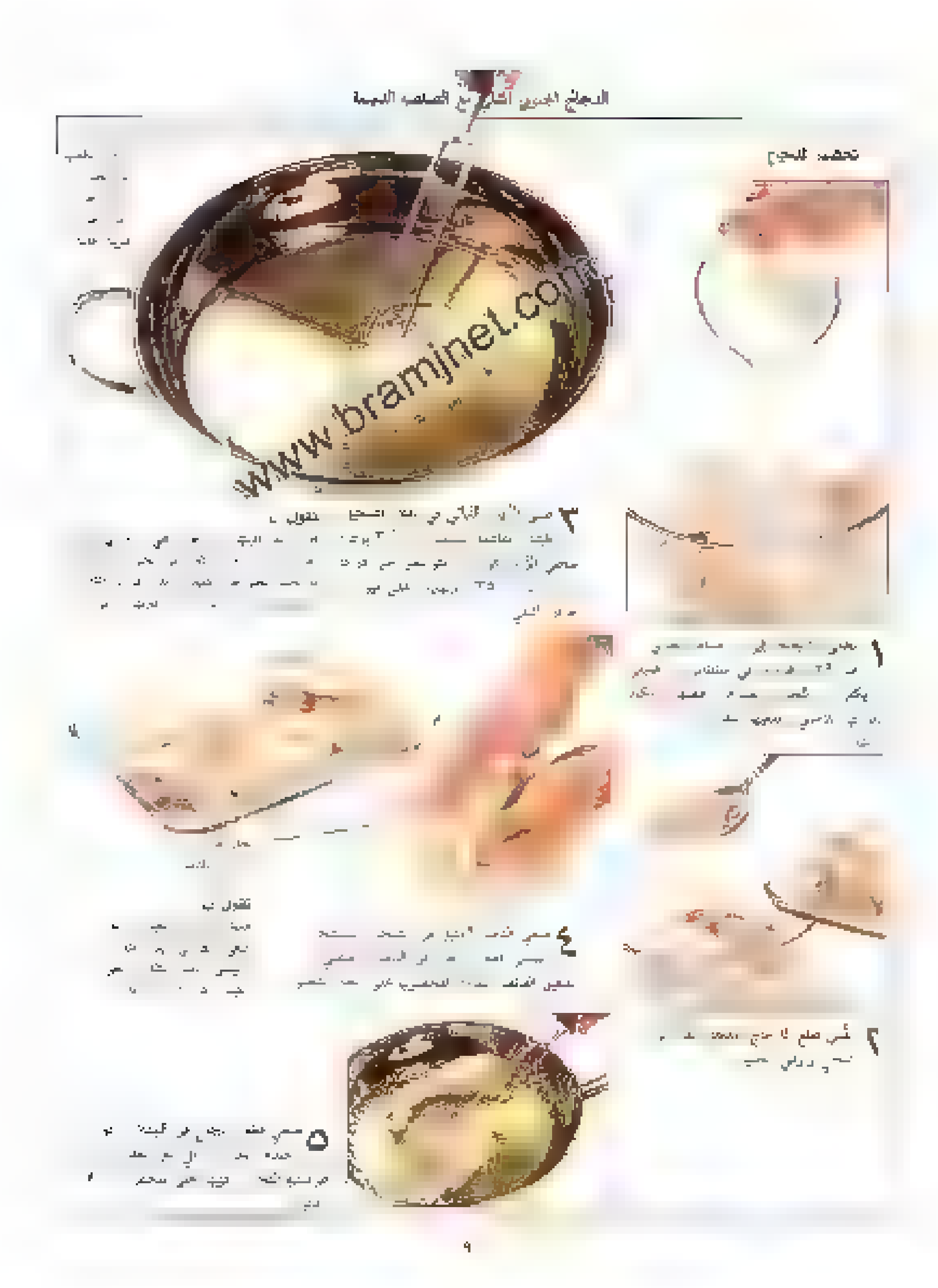
سريعات

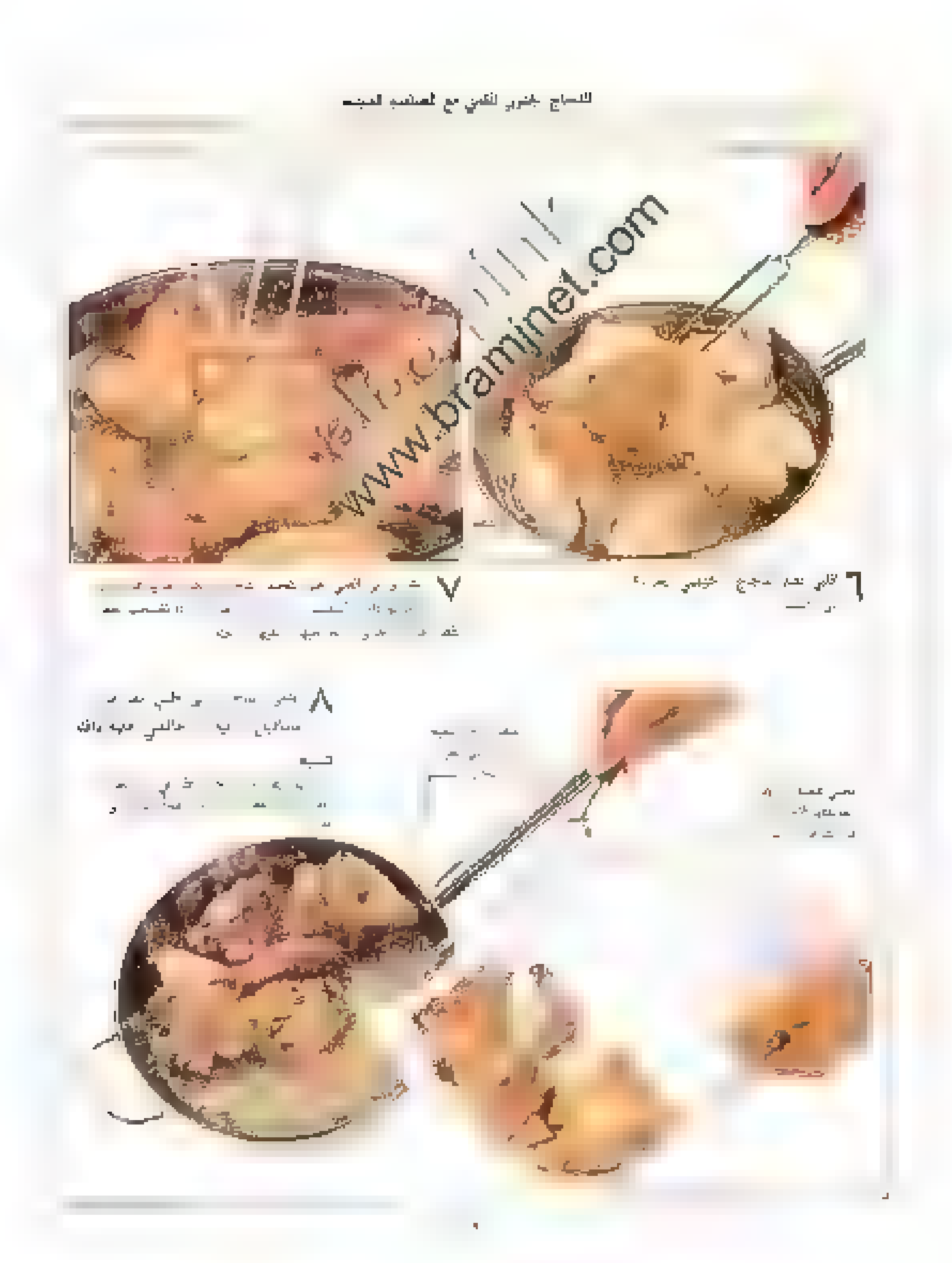
الدجاج مع شبيبة الخرشوف والأرز



الدجاج الجنوبي المقلي
مع الصلصة الدسمة




www.bramjnet.com



تنويعات



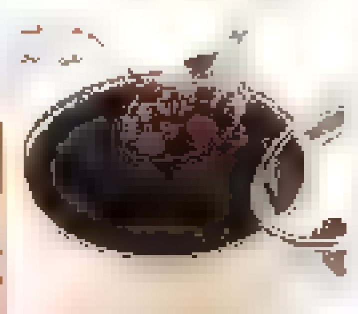
الفراخُ المحشوّة
مع العنب

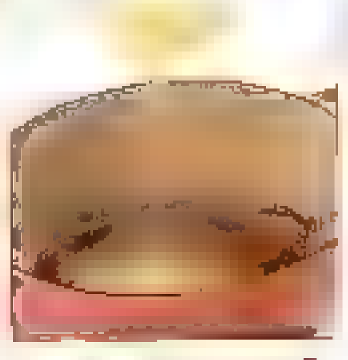




٢ حشو وتكتيف الفراخ





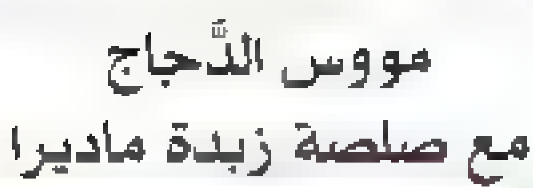




تنويعات

الفروج محشوة مع صلصة الفليفلة الحارة





مووس الدّجاج مع صلصة زبدة ماديرا



عروس الدجاج مع صلصة زبدة بالبيرا

تحضير المكونات

تجميع وطبخ عروس الدجاج



تحضير الصلصة وتشكيل الطبق





تنبيه









التقديم

تنويعات

موس الدجاج البارد مع كوليس البندورة والتفاح



فطايرُ الدّجاجِ
مع قرصِ النّباتاتِ العطريّة









الفراخُ المشويّةُ مع صلصةِ الفُطرِ




www.bramjnet.com





٧ [illegible]



التقديم

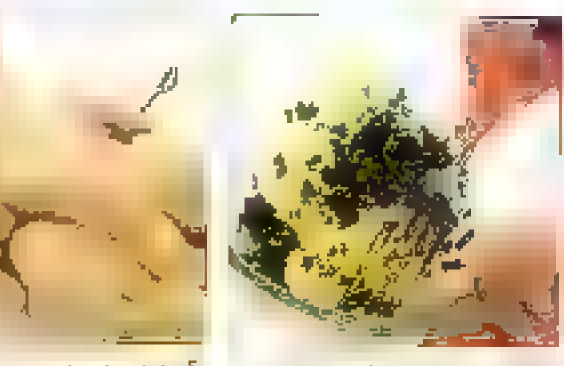
[illegible]

التحضير المسبق

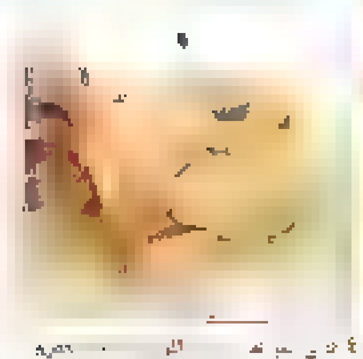
[illegible]

سويحات

الدجاج المشوي مع ربحة الثوم والنباتات العطرية





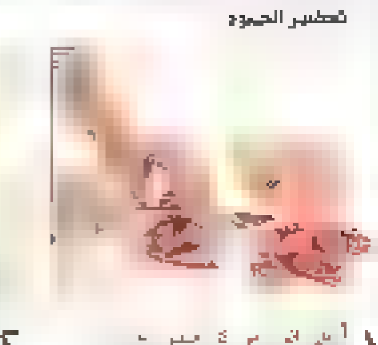


فطيرةُ الدَّجاج واللَّحم الباردةُ





فطيرة الدجاج باللحم البارد



١

٢

٣

٤



٥

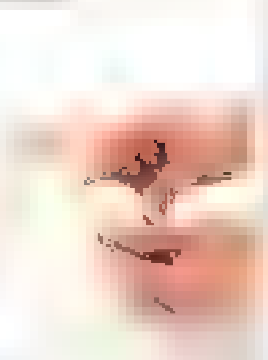
٦

٢ تبطين القالب



فطيرة الدجاج واللحم البارد

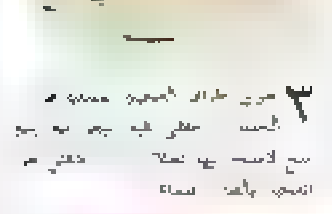
تجميع وخبز الفطيرة



١ [illegible]



٢ [illegible]



٣ [illegible]

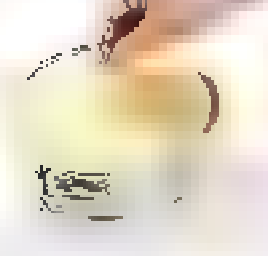


٤ [illegible]



٥ [illegible]



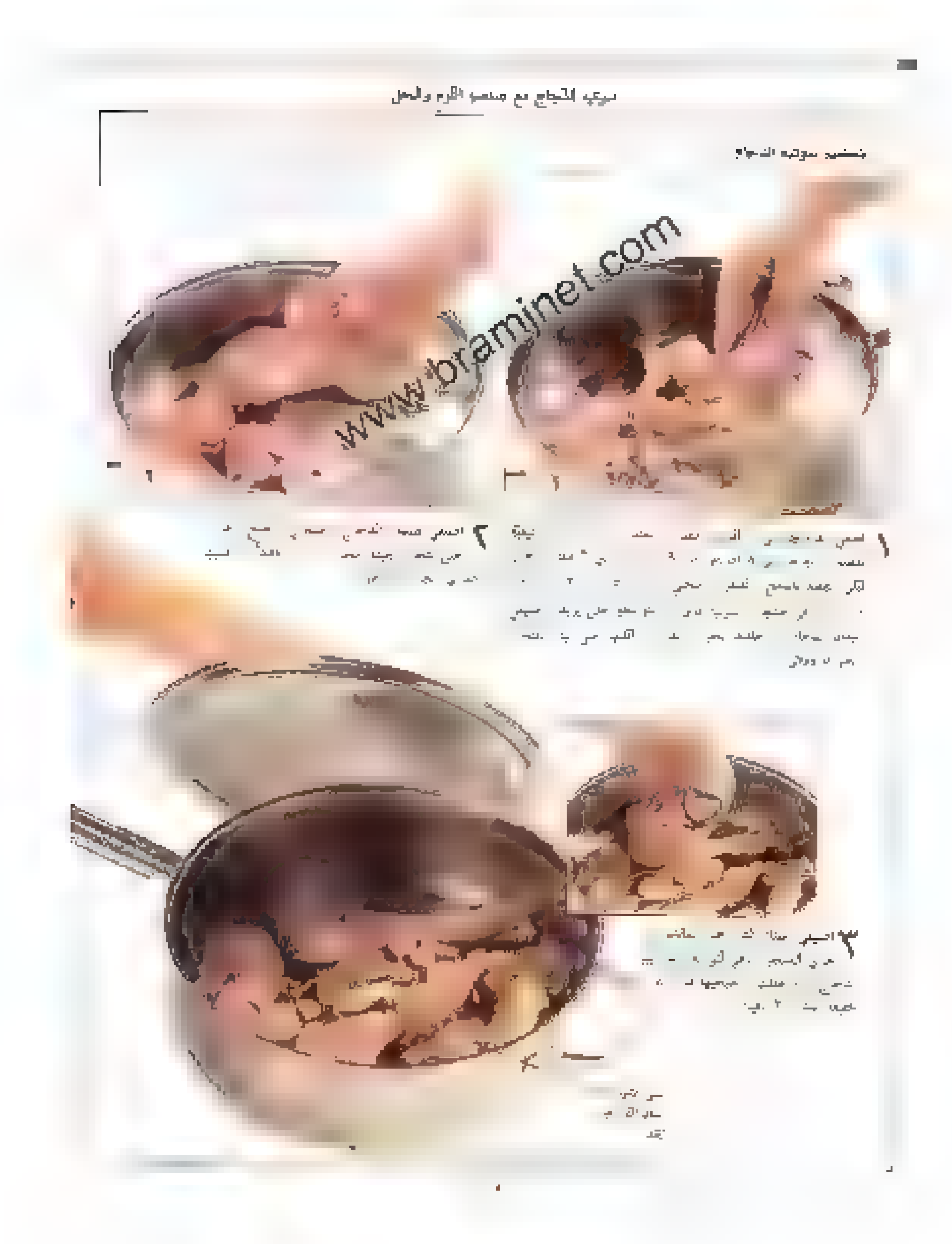


٦ [illegible]



سوتيه الدجاج
مع صلصة الثوم والخل





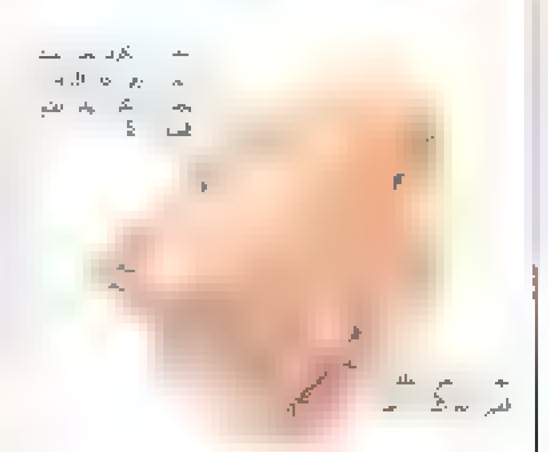




التقديم

المهارة في تحضير الدّجاج

الاختيار



خزن الدّجاج الطّازج

التّجميد

التّذويب

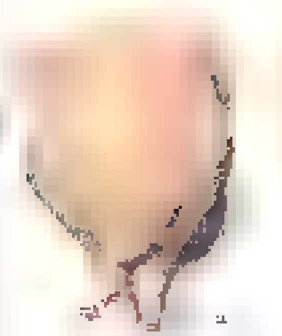
التّشخيص والمعالجة

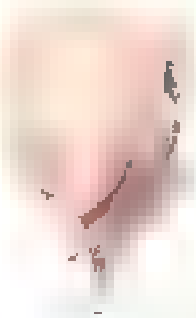
تحريض الدّجاج المطبوح

الاحجم والجصص

جراثيم السالمونيلا

تشخيص









تحضير مرق الدجاج



قائمة المشتريات

١ ضعي الدجاج في طنجرة كبيرة

الأساليب الأساسية

إزالة عظم الترقوة

تقطيع الدجاجة إلى ٨ قطع



إزالة الوتر

التكتيف

التقطيع

سحب الزجاج

خانات خطوات العمل

دليلك إلى مفردات المطبخ

أ

إجاص: كمثرى

ب

بازيلاء (البازلاء): بسلة
باكيت: كيس أو علبة
[illegible]
برغل: بلغر
بطاطا: بطاطس
بطيخ أصفر: شمام
بقلة مائية (رشاد الماء): جرجير
بندورة: طماطم
[illegible]

ت

[illegible]
تفاح طليع: تفاح أخضر
توت العليق: توت أسود

ج

[illegible]
[illegible]
[illegible]: آيس كريم

ح

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
حليب: لبن
حليب [illegible]: لبن [illegible]
[illegible]

د

درّاق (درّاق): خوخ
دقيق ذرة ناعم: كورن فلور
دولاب العجين: عجلة تقطيع العجين
دوّار الشمس: عباد الشمس

ذ

ذرة مكرزة: ذرة نابتة (فشار)

ر

رب البندورة: معجون (صلصة) الطماطم
[illegible]
[illegible]
[illegible]: زبيب أسود

ز

[illegible]
زفرة: ما يتصاعد من [illegible] مثل السمك أو الدجاج وما شابه

س

سكر [illegible]: سكر مبلور
سمك إسقمري: سمك ماكريل
سمك [illegible]: سمك موسى
سمك [illegible]: سردين كبير الحجم
سمك بلم: أنشوجة
سمك رنكة: سمك رنجة
سمك قدّ: سمك بكلاه
سن ثوم: فص ثوم
سوس: عرق السوس

ش

[illegible]
[illegible] الشوكولاته: شوكولاته [illegible]
[illegible]: رقاق
شوندر (شمندر): بنجر

ص

صينية الفرن: صاج الفرن

ط

طحين: دقيق
طنجرة: حلّة
[illegible]
[illegible]: تورتة

ع

[illegible]: زعتر بري
[illegible]
عشب الملاك: حشيشة الملاك

غ

[illegible]: جريب فروت

ف

فاصولياء يابسة: فاصوليا ناشفة
[illegible]
فريز: فراولة
فطر: عيش الغراب
فليفلة: فلفل

ق

قريدس: جمبري
[illegible]
[illegible]
قهوة فورية: قهوة سريعة التحضير

ك

كاتو: جاتوه
[illegible]
كستنا (الكستناء): أبو فروة
[illegible]
كشمش: زبيب

ل

لبن: لبن زبادي
لحم [illegible]: شرائح اللحم
لوبياء يابسة: لوبيا ناشفة
[illegible]

م

ماء حار: ماء ساخن
ماء غالٍ: ماء مغلي
[illegible]: عجينة من الأرز المطحون والسكر [illegible]
[illegible]
معكرونة: مكرونة
[illegible]
[illegible]: يوسفي
[illegible]

ن

نعناع: نعنع
نقانق: سجق

هـ

[illegible]
هندباء: شيكوريا

و

ورق [illegible]: ورق زبدة

المَقادير ووَحدات الوَزْن والحَجْم والحَرارة

وحدات الوزن والحجم

النظام المتري		النظام الإمبراطوري
كيلوغرام (١٠٠٠ غرام)	=	٢٫٢ باوند
كيلوغرام (١٠٠٠ غرام)	=	٣٥٫٢٧ أونصة
لتر (١٠٠٠ ملليلتر) (أو ١٠٠٠ سنتيمتر مكعب)	=	٠٫٢٢ غالون إمبراطوري
		٠٫٢٦ غالون أمريكي
		١٫٧٦ باينت

النظام الإمبراطوري		النظام المتري
باوند (١٦ أونصة)	=	٤٥٤ غرام
	=	٠٫٤٥٤ كيلوغرام
أونصة	=	٢٨٫٣ غرام
غالون	=	٤٫٥٤٦ لتر
غالون (أمريكي)	=	٣٫٧٨٥ لتر
باينت	=	٠٫٥٦٨ لتر

مكافئات الحجوم الشائعة (التقريبية)

الباينت	=	٥٦٨ ملليلتر
(الباينت الأمريكي)	=	٤٧٣ ملليلتر
الكوب (سعة)	=	٠٫٥ باينت
الكوب (سعة)	=	٢٨٤ ملليلتر
الكوب (سعة)	=	١٦ ملعقة كبيرة مسطحة
الكوب (وزناً)	=	٨ أونصات
ملعقة كبيرة من الماء (سعة)	=	١٨ ملليلتر

ملعقة كبيرة ماء (أونصة)	=	١٥ غرام
ملعقة كبيرة سكر (مسحوقة)	=	[illegible] غرام
ملعقة صغيرة	=	٥ ميليلتر

معدّل درجة حرارة الفرن

	مئوية (سنتغراد)	فارنهايت	مؤشّر الغاز
ضعيف الحرارة	١٢٠°–١٥٠°	٢٥٠°–٣٠٠°	١ إلى ٢
متوسّط الحرارة	١٦٠°–١٨٠°	٣٢٥°–٣٥٠°	٣ إلى ٤
حارّ نسبياً	١٩٠°–٢٠٠°	٣٧٥°–٤٠٠°	٥ إلى ٦
حارّ	٢٢٠°–٢٣٠°	٤٢٥°–٤٥٠°	٧ إلى ٨
حارّ جداً	٢٤٥°–٢٦٠°	٤٧٥°–٥٠٠°	٩ إلى ١٠

أوزان تقديريّة

كوب من الزبدة	=	٢٢٧ غرام
كوب من الدقيق	=	١١٤ غرام
كوب من الأرز أو السكر العادي	=	٢٢٥ غرام
كوب من السكر المطحون	=	١٥٦ غرام
كوب من الماء	=	٢٨٤ غرام


موسوعة
الطبخ المصور
الدجاج
الأدوات والأواني
المواد والعناصر
الطبق المكتمل
التحضيرات
www.bramjnet.com
800009178